



PASTA

Gnocchi di patate alla crema di broccoli

9 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
550K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Gnocchi di patate pronti

PER IL CONDIMENTO

400 g di Broccoli

40 g di Pinoli

40 g di Pecorino

1 Cipolla bianca piccola

1 spicchio di Aglio

4 cucchiaini di Panna da cucina

20 foglie di Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

• Mondate i broccoli, lavateli e divideteli in cimette. Sbucciate la cipolla, tritatela grossolanamente e fatela appassire in una padella capiente tipo saltapasta con un fondo di olio, per 3-4 minuti a fuoco basso; aggiungete quindi i broccoli e lasciateli

cuocere per circa 10 minuti, unendo poca acqua calda quando è necessario.

- Trasferite le verdure nel mixer con l'aglio, il pecorino, metà dei pinoli e le foglie di basilico ben lavate e asciugate. Iniziate a frullare, poi unite la panna da cucina, regolate di sale e pepe e azionate nuovamente il mixer, fino a ottenere una crema morbida e omogenea, che trasferirete di nuovo nella padella.
- Tostate i pinoli avanzati in una padellina senza condimento a fuoco basso per 1-2 minuti, facendo attenzione che diventino dorati in modo uniforme e non si scuriscano; poi metteteli da parte.
- Portate a ebollizione abbondante acqua, poi salatela e tuffateci gli gnocchi; servendovi di un mestolo forato, scolateli via via che salgono a galla e versateli nella crema di broccoli. Fateli insaporire a fuoco vivace per 1-2 minuti e serviteli subito, guarnendo ciascun piatto con i pinoli preparati.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Se volete rendere più leggera la ricetta, nel mixer invece della panna (per 4 persone) potete mettere 5-6 cucchiai di latte. Invece per insaporire il sugo potete aggiungere un paio di pomodori secchi (sempre per 4 persone), da tritare nel mixer insieme alle verdure.